

LA RIMESSA DEL SALE

La **Rimessa del Sale**, in dialetto romagnolo "Armesa de Sel", è il momento centrale della Festa Sapore di Sale di Cervia.

La Rimessa del Sale è un'antica tradizione che si rinnova ogni anno e che trae origine, storicamente, dai festeggiamenti che i salinari allestivano al termine della dura stagione di lavoro, nel mese di settembre. Era un momento di gioia collettiva che vedeva i lavoratori del sale protagonisti assoluti con le loro famiglie: lunghe file di burchielle, le imbarcazioni a fondo piatto utilizzate per il trasporto del sale, si muovevano dalle saline ai magazzini e qui sostavano per il controllo e lo stoccaggio della preziosissima merce, chiamata infatti "oro bianco".

La festa attirava numerosissimi abitanti dei paesi vicini, ma anche importanti personaggi che non volevano perdere questo rito, come sappiamo dall'Arciduca Ferdinando d'Asburgo e dall'Arciduchessa Maria Beatrice, i quali presero parte alla festa nel 1792.

Con Sapore di Sale, Cervia intende valorizzare le proprie origini e l'arte antica di produrre il sale. La storica rievocazione della Rimessa del Sale è un evento della memoria attorno al quale ruota la festa dedicata al Sale Dolce di Cervia, prodotto d'eccellenza e presidio Slow Food dal 2004.

Il sabato pomeriggio, la burchiella arriva lungo il canale, dalle saline fino ai magazzini - sapientemente guidata e trainata con le funi dai salinari - con un carico di **100 quintali di sale** che sono poi distribuiti al pubblico presente, sempre numerosissimo, in un'offerta augurale di fortuna e prosperità. La domenica pomeriggio si replica esclusivamente la fase della distribuzione gratuita del sale.

I LUOGHI DELLA FESTA

Magazzino del Sale Torre

- I prodotti d'eccellenza lavorati con il sale di Cervia: esposizione e vendita a scopo benefico a cura della Consulta del Volontariato di Cervia
- Esposizione dei prodotti delle Saline di Cervia, Gozo (Malta), Trapani, Margherita di Savoia, Sant'Antioco, Aigues-Mortes (Camargue-Francia), Ston-Dubrovnik (Croazia), Comacchio, Sal de Ibiza.
- Associazione Salviamo i Mulini di Trapani con il sale delle saline, i prodotti e i cannoli siciliani
- "The Magic of Salt" - dal 2 al 5 settembre mostra di presentazione di saline e territorio delle città della "European Salt Cities Association"
- "Il Sale della Vita" mostra fotografica a cura del Circolo Fotografico Cervese
- **MUSA - Museo del Sale**
- Apertura straordinaria del Museo del Sale ore 11-12.30; 15-19.30; 20.30-24
- Dall'1 settembre al 7 novembre "Pirano, le ultime saline istriane" mostra fotografica per i 30 anni del Museo delle Saline, a cura di Pomorski muzej Museo del Mare di Pirano "Sergej Masera"

Sala Rubicone laboratori di pane e pasta fresca

Banchina e Piazzale Maffei Torre San Michele

- Mercatino dei Sapori con le bancarelle al Sapore di Sale: salumi, formaggi, pesce, verdure e i prodotti del Parco della Salina
- Cibo di strada tutte le sere
- Stazione del Trenino Sapore di Sale

Piazzale dei Salinari Cucina, cibo di strada e musica dal vivo tutte le sere

Piazza Garibaldi, Piazza Pisacane, Centro Storico

Attrazioni e animazione nelle strade del centro a cura del Consorzio Cervia Centro

Borgomarina

Vetrina di Romagna: dal giovedì alla domenica tutte le sere le bancarelle del mercatino

Ristoranti di Cervia

Percorso del sale con menù a tema / Confcommercio e Confesercenti Cervia

Parco della Salina

Visite Guidate

Terme di Cervia

Salute alle Terme: pacchetti di soggiorno e percorsi benessere

Accessi alla piazza e ai luoghi della festa regolamentati secondo i protocolli del distanziamento

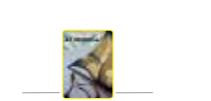
TUTTIFRUTTI
Agenzia di Pubblicità

sapore
di Sale

Atlantide



Regione Emilia-Romagna



Media Partner:



25^a
EDIZIONE

Magazzini del Sale / Piazzale dei Salinari / Piazzale Maffei
Torre San Michele / Piazza Garibaldi / Piazza Pisacane
Borgomarina / Salina / Terme



Cervia 2 - 3 - 4 - 5 settembre

Armesa de Sel, Enogastronomia, Mercato, Salute, Escursioni, Seminari,
Laboratori, Cultura, Spettacoli

cerviasaporedisale.it

con il patrocinio di:



I SAPORI
DELLA
FESTA

IL CIBO DI STRADA SOTTO LA TORRE (PIAZZALE TORRE SAN MICHELE)

- Cono di fritto e risotto alla moda di una volta / Osteria Bartolini
- La cucina di mare si fa strada / PerTe Catering - Amarissimo
- Le polpette della Romagna Toscana / Osteria la Campanara di Galeata
- Pani, pesci e vini naturali / Enoteca Pisacane
- La collina e il cibo di strada / Agriturismo Borgo dei Guidi di Cusercoli
- La focaccia, il dolce al sale e gli Zucarèn / Sindacato Panificatori e Pasticcieri di Confcommercio Ravenna

IL CIBO DI STRADA SOTTO LE STELLE (PIAZZALE DEI SALINARI)

- Il Food Truck di Casa Spadoni con i prodotti del Molino Spadoni Officine Gastronomiche
- L'Oyster Bar e Franciacorta oltre alle crudità con Casa Spadoni, il Mercato Coperto Ravenna e lo chef già due stelle Michelin, Marco Cavallucci
- Salamoia sorprese sotto sale, la pizza e i piatti della tradizione. Con l'Acciuga Osteria di Matteo Salbaroli, Mattia Borroni del ristorante Alexander e Erica Liverani di Raflò

LA CUCINA MARINARA SOTTO COPERTA (PIAZZALE DEI SALINARI)

- La tradizione di mare della cucina dei pescatori
grigliata di pesce azzurro: saraghina scottadito, cozze alla marinara, risotto di pesce
Circolo dei Pescatori La Pantofla



Ore 16.00 - Magazzino del Sale Torre

Escursione col Trenino delle Saline, seguita da tre turni di degustazione alla Torre San Michele nella sala panoramica: alle 17.30 - 18.30 - 19.30

Ore 17.00 - Magazzino del Sale Torre

La Città internazionale della ceramica incontra l'oro bianco di Cervia. Presentazione di Giuseppe Pomicetti, presidente del Parco della Salina di Cervia, del Project Work per valorizzare il Sale Dolce di Cervia e l'area naturalistica del Parco della Salina attraverso la ceramica. Presentazione dei progetti e dei prototipi in ceramica realizzati dagli studenti del percorso IFTS della ceramica con la coordinatrice didattica Viola Emaldi. Intervengono: Gabriele Armuzzi, vice Sindaco del Comune di Cervia; Rossella Fabbri, Assessore al Turismo e Marketing territoriale del Comune di Faenza. Introduce e modera Letizia Magnani, responsabile della comunicazione del Parco della Salina di Cervia

Ore 18.00 - Magazzino del Sale Torre

Giorgione in cammino. Proiezione della visita di Giorgione a Cervia, delle sue passeggiate, degli assaggi e della preparazione di ricette con la sua cucina da campo. A cura di: Cozza Romagnola; Coop.iva La Fenice; Officine Gastronomiche Spadoni; Parco della Salina di Cervia; Cervia Turismo; Piadina del Salinaro; Atlantide e Tuttifrutti

Ore 18.45 - Piazzale dei Salinari e Porto Canale

La musica del Corpo Bandistico Città di Cervia. Da cornice le barche storiche della Flotta della Mariogola / Con il Circolo Nautico e la Tensa di Cervia

Ore 19.00 - Porto Canale e Piazzale dei Salinari

Inaugurazione ufficiale della Festa con la barca storica I Tre Fratelli e il racconto della Festa del Sale, con il taglio del nastro del sindaco Massimo Medri

Ore 19.15 - Magazzino del Sale Torre

Il Peperoncino di Calabria sposa il Sale Dolce di Cervia. Ne parlano l'artigiano del peperoncino Giancarlo Suriano, Enzo Monaco presidente nazionale dell'Accademia Italiana del Peperoncino e l'esperto di sale Giuseppe Pomicetti, presidente del Parco della Salina di Cervia. Interviene il Presidente del Consiglio Comunale di Cervia Gianni Grandu. Modera Letizia Magnani, responsabile della comunicazione del Parco della Salina di Cervia. Presentazione e degustazione in abbinamento con la Piadina del Salinaro al Sale Dolce.

Ore 20.30 - Officine del Sale

Cena Inaugurale con le straordinarie preparazioni dello chef Ivan Milani del ristorante Bandito 211, stabilimento balneare di Cervia, con lo staff del ristorante Officine del Sale. Il menu si avvale dei prodotti locali e del nostro mare (su prenotazione 0544 976565 - 393 8241077)

VISITE GUIDATE

Ore 11 - Tracce di un'antica salina romana (durata: 1,5h)
Ore 17.00 - In Salina in barca (durata: 1,5 h)
Ore 18.45 - Tramonto in Salina (durata: 1,5h)
info e prenotazioni: shop.atlantide.net
Centro Visite Salina di Cervia - tel 0544 973040 - salinadicervia@atlantide.net

Ore 17.00 Visita guidata alla Salina Camillone a cura del gruppo Civiltà Salinara per informazioni tel. 347 4661513

Ore 11.00 - Magazzino del Sale Torre

Borsa di Studio ai due migliori studenti dell'Istituto Alberghiero di Cervia "Tonino Guerra", consegnata dal Gruppo Culturale Civiltà Salinara

Ore 16.30 - Magazzino del Sale Torre Flash Mob per i 50 anni della nascita degli Ecomusei

Ore 17.00 - Sala Rubicone

Sapore di Pane. Laboratorio per i bambini. Associazione Culturale Casa delle Aie

Ore 17.30 - Magazzino del Sale Torre

Granchio blu e specie di pesce "povero". Presentazione di MEROIR e SHARK FREE, progetti che vogliono valorizzare la pesca sostenibile promuovendo l'utilizzo di prodotti ittici nuovi o dimenticati. Ne parlano Marta Meschini di WORLDRISE ONLUS e Simone D'Acunto di CESTHA

Ore 18.30 - Magazzino del Sale Torre

Show Cooking di Marco Cavallucci chef dei Ristoranti di Casa Spadoni e del Mercato Coperto Ravenna. Lo chef, già due stelle Michelin, che rappresenta un pezzo di storia della cucina nazionale e internazionale, propone due creazioni dal sapore coinvolgente. Su prenotazione 339 4703606 (€ 30 compreso calice di vino)

Ore 18.30 - MUSA

Pirano, le ultime saline istriane. Inaugurazione mostra fotografica per i 30 anni del museo delle saline. Alla presenza delle autorità di Pirano

Ore 19.30 - Magazzino del Sale Torre

La Mora Romagnola. Presentazione delle produzioni al Sale Dolce di Cervia: I salumi di Mora Romagnola, lo squacquerone, la ricotta, il formaggio stanco e altri prodotti caseari. Il racconto e la degustazione con l'affinatore di salumi e formaggi delle Officine Gastronomiche Spadoni e con la partecipazione di Michela Brunelli, Assessore attività produttive del Comune di Cervia; Giuseppe Pomicetti, presidente del Parco della Salina di Cervia. Conduce Letizia Magnani. Seguirà la degustazione dei prodotti. Presentazione e degustazione in abbinamento con la Piadina del Salinaro al Sale Dolce di Cervia

Ore 20.30 - Bandito 211

Cena all'Agriturismo Ittico Bandito 211. Una cena con i piedi sulla sabbia di Cervia, con i prodotti selezionati del nostro mare e della nostra terra, abbinati alle produzioni della casa di Gin Bandito e Vodka Zingara con il Sale Dolce di Cervia (prenotazione 320 4121910)

VISITE GUIDATE

Ore 11 - Tracce di un'antica salina romana (durata: 1,5h)
Ore 17.00 - In Salina in barca (durata: 1,5 h)
Ore 17.30 - Trenino in Salina (durata: 1,5h)
Ore 20.30 - Salina sotto le stelle (durata: 2,5h)

info e prenotazioni: shop.atlantide.net
Centro Visite Salina di Cervia - tel 0544 973040 - salinadicervia@atlantide.net



Giovanna Zucconi

Ore 9-13 Magazzino del Sale Torre 1° Forum internazionale della European Salt Cities Association

Le saline, patrimonio naturalistico fra tradizione e innovazione. Potenzialità della rete nella valorizzazione e tutela delle risorse ambientali, paesaggistiche, artistiche, storiche e culturali anche in chiave turistica; esempi di buone pratiche e proposte per il futuro. Sono presenti il sindaco di Cervia Massimo Medri e i rappresentanti delle realtà europee aderenti all'associazione: Cervia, Aigues Mortes (Francia), Cagliari, Comacchio, Malta, Margherita di Savoia, Pirano (Slovenia), Ston (Croazia) e Trapani. Apertura ufficiale della mostra: "The Magic of Salt" mostra di immagini su territorio e saline delle città della "European Salt Cities Association"

Ore 15.00 - Terme di Cervia Visita Guidata e cocktail al Sale Dolce di Cervia

Dalle ore 15.00 - Banchina del Magazzino del Sale Torre Annullo Postale per l'Armesa de Sel

Dalle ore 16.30 - Porto Canale e banchina del Piazzale dei Salinari - Armesa de Sel

Tradizionale rievocazione storica della Rimessa del Sale con l'arrivo della *Burchiella* dalle saline e la distribuzione rituale del sale al pubblico

Ore 17.00 - Sala Rubicone La Pasta Fresca: come si prepara la sfoglia e il suo compenso. Associazione Culturale Casa delle Aie

Ore 18.00 - Magazzino del Sale Torre Vodka Zingara incontra l'ostrica e l'acciuga col Burro Superiore dei Fratelli Brazzale e i capperi. Zingara, la Vodka al sale dolce di Cervia, si abbina alle ostriche in un accostamento sorprendente. E anche con l'acciuga, il Burro e il Capperio Bio di Mezzano al Sale Dolce di Cervia, l'accostamento svela piacevoli sensazioni. Idee, aneddoti e segreti vengono raccontati da Giuseppe Pomicetti, Presidente Parco della Salina di Cervia; Alessandro Fanelli, titolare di Bandito, azienda produttrice della Vodka Zingara e omonimo Gin Bandito; Alberto Allegri, produttore di capperi. Nell'occasione viene offerto anche un assaggio di Gin Bandito al Sale Dolce di Cervia. Conduce Letizia Magnani. Seguirà la degustazione dei prodotti.



Cinzia Scaffidi

Ore 18.30 - Officine del Sale

Il profitto e la cura
L'ultimo libro di Cinzia Scaffidi, Slow Food editore
Presentazione in anteprima nazionale con l'autrice

Ore 19.15 - Magazzino del Sale Torre La Darsena del Sale, l'Oasi del Benessere. Presentazione del progetto di recupero e riconversione del Magazzino del Sale Darsena nella futura Darsena del Sale che aprirà a dicembre 2021. Ne parla il general manager Stefano Ballasini.

Ore 20.15 - Piazza Garibaldi Fuoco al Mito. La cottura tradizionale di una Forma di Parmigiano Reggiano in diretta, in collaborazione col Consorzio del Parmigiano Reggiano e il caseificio Centro Ghiardo (RE)

VISITE GUIDATE

Ore 11 - Tracce di un'antica salina romana (durata: 1,5h)
Ore 17.00 - In Salina in barca (durata: 1,5 h)
Ore 17.30 - Trenino in Salina (durata: 1,5h)
Ore 18.45 - Tramonto in Salina (durata: 1,5h)

info e prenotazioni: shop.atlantide.net
Centro Visite Salina di Cervia - tel 0544 973040 - salinadicervia@atlantide.net

Ore 10-13 Magazzino del Sale Torre

Premio "Cervia Ambiente 2021" conferito a Marco Cattaneo, Direttore di National Geographic Italia e Le Scienze. Lectio magistralis su "Il futuro dei nostri mari" Attilio Rinaldi, Centro Ricerche Marine e CerviaAmbiente, interviene su tropicalizzazione del Mediterraneo con particolare riferimento al caso Adriatico Erika Magaletti, ISPRA, interviene su La Direttiva comunitaria Marine Strategy e la sua applicazione nei mari italiani. Consegna il premio il sindaco di Cervia, Massimo Medri Conduce i lavori Salvatore Giannella

Ore 10.30 - Torre San Michele

Passeggiata Patrimoniale. Tipologia di pesca tra passato e presente. Da Borgomarina all'area dei Salinari, tutte le suggestioni con il racconto di una comunità legata al mare e alla pesca

Dalle ore 15.30 - Porto Canale e banchina del Piazzale dei Salinari

Armesa de Sel. Replica della tradizionale rievocazione storica della Rimessa del Sale con la *Burchiella* attraccata al molo del Porto Canale e la distribuzione rituale del sale al pubblico

Ore 17.00 - Sala Rubicone

La Pasta Fresca: come si prepara la sfoglia e il suo compenso. Associazione Culturale Casa delle Aie

Ore 17.00 - Magazzino del Sale Torre

Zucarén al Sale Dolce di Cervia. I tradizionali biscotti ravennati in abbinamento allo zabajone, alla crema pasticciera e all'Albana passita / In collaborazione con l'Associazione Fornai e Pasticcieri di Cervia e Ravenna e AIS Romagna

Ore 18.00 - Magazzino del Sale Torre

Oso. L'ultimo libro di Michele Serra. Questa storia inizia con l'apparizione di un cane. Un cane sbucato da chissà dove, magro ed emaciato che a malapena riesce a reggersi sulle zampe... Presentazione con l'autore condotta da Luca Iaccarino

Ore 19.30 - Magazzino del Sale Torre

Appetiti. Storie di cibo e passione. Il nuovo libro del giornalista, scrittore e critico gastronomico Luca Iaccarino con le storie vissute in prima persona. Presentazione con l'autore condotta da Giovanna Zucconi

VISITE GUIDATE

Ore 11 - Tracce di un'antica salina romana (durata 1,5h)
Ore 17.00 - In Salina in barca (durata: 1,5 h)
Ore 17.30 - Trenino in Salina (durata: 1,5h)
info e prenotazioni: shop.atlantide.net
Centro Visite Salina di Cervia - tel 0544 973040 - salinadicervia@atlantide.net

Ore 17.00 Visita guidata alla Salina Camillone a cura del gruppo Civiltà Salinara per informazioni tel. 347 4661513



Michele Serra



Luca Iaccarino